



**30 Giugno 2010**

**Quattro Stelle di Qualità con il Marsala**

E' di quattro stelle, su un massimo di cinque, la valutazione del Marsala Vergine Doc in commercio nell'anno 2010. Il rating e' stato assegnato sabato 19 giugno in occasione del Marsala World Tasting. Il primo incontro mondiale di una speciale commissione di degustazione costituita da 5 giornalisti, grandi esperti di vini da meditazione, provenienti da paesi dove è più alto il consumo di Marsala (Marco Sabellico - Curatore Nazionale Guida "Vini d'Italia" de Il Gambero Rosso (IT); William Nesto - SantenMagazine e Beverage Business (USA); Douglas Blyde - Harpersm Wine & Spirit (Regno Unito); Veronica Crecelius - Weinwirtschaft (Germania); Dmitry Lysenkov - Magnum (Russia).

Dopo scrupolose valutazioni chimico-fisiche, organolettiche e gusto-olfattive, la giuria ha assegnato al Marsala Vergine un punteggio medio

di 84 centesimi. "Un valore elevato che nci dà molta soddisfazione - ha commentato Giuseppe Ingargiola, Presidente del Consorzio del Vino Marsala Doc - e che riconferma la bontà di un vino destinato a rimanere nel cuore di appassionati e collezionisti, ma che ha tutte le qualità per conquistare nuovi consumatori".

"L'alta qualità del Marsala Doc permette l'apertura dinuovenfette di mercato anche negli Stati uniti - ha affermato William Nesto - attraverso una comunicazione che disincentivi in particolare le contraffazioni cheninevitabilmente si diffondono quando un prodotto ha alte potenzialità di sviluppo". Per Dmitry Lysenkov il Marsala Doc, come vino da meditazione "ha un potenziale di oltre 10 milioni di nuovi consumatori anche in Russia".

**1° concorso nazionale per Barman "Un Quarto di Marsala"**

Premiati sei nuovi drink

Tecnica, gusto, immagine, originalità e versatilità.

Sono stati questi i criteri di valutazione che hanno fatto primeggiare nella competizione Anna Di Sandro - Sorrento (Na); Alvaro Pagnanelli - Vasto (Ch); Danilo Pimpinicchio - Jesolo (Ve); Alessandro Pullano - Isola Capo Rizzuto (Kr); Roberto Tranchida - Marsala (Tp); Federico Tullio - Riccione (Rn).

**Ecco le ricette dei loro aperitivi:**

**MANZEL ONE (di Anna Di Sandro)**

3cl di arance di Sicilia, fragole e zucchero di canna pestate  
ghiaccio spezzato

4cl Marsala Vergine Doc

Decorazione: fiorellino di patata e fragola

procedimento: pestare in old fashioned, precedentementeraffreddato, arance di sicilia con fragole e zicchero di canna, aggiungere ghiaccio spezzato, completare con Marsala Vergine, decorare, servire.

**MARSALOSKA (di Alvaro Pagnanelli)**

1/2 lime

2 cucchiari di zucchero di canna bianco

1/2 pesca frutto

1 1/4 oz ( cc 4 cl ) Marsala Vergine Doc

1 oz (3 cl) Cranberry juice

**HAPPYNESS (di Danilo Pimpinicchio)**

cat: sour

bicchiere: juice 42 cl / 14 oz

tecnica: mixer elettrico

1 1/2 oz Marsala Vergine Doc

2 oz Sweet & Sour Mix

**TRY A LITTLE TENDERNESS (di Federico Tullio)**

Marsala Vergine Doc

fragola fresca frullata con zucchero di canna e mezzo limone siciliano

succo di arancio

**ROSALIE (di Roberto Tranchida)**

Marsala Vergine Doc

sorbetto al limone

succo di banana

polpa di fragole

**FICUS (di Alessandro Pullano)**

Marsala Vergine Doc,

fico bianco

pesca

I tre ingredienti vanno frullati con del ghiaccio e va servito frozen in una coppetta da cocktail decorata con la stessa frutta.